

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦНТИ «ПРОГРЕСС»



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

О. Ю. Ушакова

июня 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«СИСТЕМА ХАССП НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ.
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
В СООТВЕТСТВИИ С ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) И ГОСТ Р 51705.1-2024»**

Цель:	совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере пищевой промышленности
Категория слушателей:	руководители производств и производственных лабораторий, руководители и специалисты отдела качества, инженеры-технологи, сотрудники предприятий, на которых внедрена СМБПП, имеющие и (или) получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
Срок обучения:	32 часа
Форма обучения:	очная
Документ о квалификации:	удостоверение о повышении квалификации установленного образца АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

№ п/п	Наименование раздела	Трудоемкость, час	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Формы контроля
			лекции	семинары		
1	2	3	4	5	6	7
1	Обзор законодательства и требований в области безопасности пищевой продукции	8	6	2	-	-
2	Принципы системы ХАССП, их разработка и внедрение на пищевом производстве	8	4	4	-	-
3	Риски на пищевом производстве	8	4	4	-	-
4	Внутренние и внешние проверки предприятия	6	4	2	-	-

5	Итоговая аттестация	2	-	2	-	Собесе дование
	Итого	32	18	14	-	-

Учебный план составлен учебно-методическим отделом АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»